

东莞市华美食品有限公司 月饼厂家团购

产品名称	东莞市华美食品有限公司 月饼厂家团购
公司名称	东莞市华美食品有限公司
价格	55.00/盒
规格参数	华美:华美迎凤经典礼盒 产品条码:6911352057755 东莞市茶山镇:南社管理区东山路8号
公司地址	东莞市茶山镇南社管理区
联系电话	13510675538 13510675538

产品详情

华美月饼发展的29年历程中，不断总结古法制饼工艺，结合时代对月饼口味的需求，每年都研发出不同口感、不同特色、健康美味的新产品。近年来我们倡导健康饮食理华美集团是集上游供应链及下游销售体系的一体化烘焙企业集团。上游供应链包括机械设备、包装、塑胶等制造企业以及原料基地，下游包括东莞华美月饼、湖北华美月饼、北京华美月饼、宁波华美月饼、金丽沙冰皮月饼、欧麦咖工房烘焙连锁等企业及终端销售体系。

华美月饼代表企业向员工传递温暖，让企业和员工之间的感情升温，逐渐找回那些正在流失的纯粹和温情。同时也向社会传达一种正能量，利益不是员工与老板的关系，彼此都是温热的生命，是需要被珍视，被理解。品驱动型“烘焙行业企业”。

以互联网的发展思维，打造互联网+传统食品企业，努力成为烘焙行业先锋企业华美月饼批发,华美月饼总部东莞工厂,华美月饼厂家oem代加工贴牌生产。华美月饼厂家订购、华美月饼批发价格；华美月饼团购总部、华美月饼批发中心；华美月饼生产厂家在哪里；华美月饼生产工厂；华美月饼保质期多久，华美月饼代工oem、定做月饼厂家，华美月饼定制、定做月饼生产厂家，中秋月饼厂家、华美月饼生产厂家等等全部可以满足你的需求。欢迎来电咨询洽谈团购、批发、代工合作！

华美月饼代表企业向员工传递温暖，让企业和员工之间的感情升温，逐渐找回那些正在流失的纯粹和温情。同时也向社会传达一种正能量，利益不是员工与老板的关系，彼此都是温热的生命，是需要被珍视，被理解。与此同时，华美继续加快市场开拓的步伐。

月饼的存储方法：

- 1、月饼的饼馅一般分为软硬两种，软馅中含水分较多，只能保存7到10天左右，而硬馅月饼则可保存1个月左右。盒装月饼，应将盒盖打开，使其通风。另外，因月饼中含脂肪较多，存放时还应注意避光，以防油脂氧化；
- 2、月饼要轻拿轻放，尤其是苏式月饼因皮酥松，容易破碎。如果饼皮脱落，不仅影响外观，而且影响口味、质量，并且易受潮变质；
- 3、月饼含有丰富的油脂和糖分，受热受潮都极霉、变质，所以一定要将月饼存放在低温、阴凉、通风的地方。一般来说，月饼皮软、水分大、易变质，将月饼连带包装盒一起放入冰箱冷藏室，食前一小时取出，可保证它的口味。在25 的气温环境下，杏仁、百果等馅心月饼可存放15天左右；豆沙、莲蓉、枣泥等馅心月饼，存放时间则不宜超过10天；如果气温超过30 ，月饼存放的时间还应该适当缩短，一般不宜超过7天；至于鲜肉、鸡丝、火腿等月饼，应随买随吃。

月饼在古时也称“小饼”和“月团”，宋代大诗人苏东坡有诗句“小饼如嚼月，中有酥与饴”赞美月饼，从中可知宋时的月饼已内有酥油和糖作馅了。到了明代，中秋节吃月饼的习俗更加普遍。明·沈榜《宛署杂记》载：“土庶家俱以是月造面饼相遗，大小不等，呼为月饼。”《酌中志》说：“八月，宫中赏秋海棠、玉簪花。自初一日起，即有卖月饼者，至十五日，家家供奉月饼、瓜果。如有剩月饼，乃整收于干燥风凉之处，至岁暮分用之，曰团圆饼也。”